

# BarTales

ANNO XI | N. 4 | DICEMBRE 2023

TREND  
WHISKY BAR

COCKTAIL STORY  
IL MATE DEL PARAGUAY

ZOOM  
LA CARICA DEI BITTER



HOT SPIRIT

# WHISKY DI MONTAGNA



# GLI ARMAGNAC DI MERE GALLI SPIRITS

**L'**Armagnac è la più antica acquavite di Francia, conosciuta sin dal Medioevo per le sue virtù terapeutiche e commercializzata dal XVI secolo. Questa acquavite nacque e si sviluppò nel cuore della regione allora chiamata Guascogna, nel sud ovest della Francia. La notorietà dell'Armagnac si basa su un know-how ancestrale i cui processi produttivi sono accuratamente trasmessi di generazione in generazione.

L'Armagnac è ottenuto dalla distillazione di vino bianco in alambicco Armagnacais e invecchiato lungamente in botti di rovere. I terroir dell'Armagnac e il suo metodo di elaborazione incontrano le regole definite dalla Denominazione di Origine Controllata ottenuta nel 1936. La diversità dei terroir e i vitigni conferiscono a questa acquavite una personalità ricca e

diversificata, vicina alla natura e agli uomini che la producono.

Il territorio della Guascogna forma un grande vigneto che ricorda la forma di foglia di vite che rappresenta 15.000 ettari di vigneti piantati, condivisi con IGP Côtes de Gascogne e AOP Floc de Gascogne, di cui 4.200 ettari sono identificati per produrre espressamente Armagnac nei dipartimenti: Gers, Landes e Lot-et-Garonne. Il clima è temperato e mite. L'influenza umida, oceanica, attenuata dalla foresta delle Landes, è particolarmente evidente nella parte occidentale della denominazione. Nell'est si esprime un clima mediterraneo e ventoso.

I territori interessati producono tre distinte acquaviti. Sui sabbiosi terreni a ovest di Gers e Landes vengono prodotte le uve che daranno vita ai Bas-Armagnac,

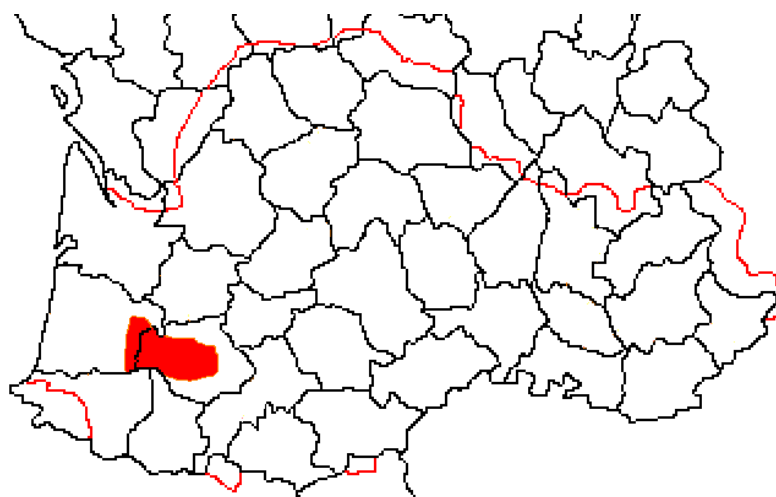




acquaviti delicate e complesse, rotonde e fruttate, che esprimono la massima qualità degli Armagnac.

Dal territorio argilloso calcareo che copre il nord-ovest di Gers e il sud del Lot-et-Garonne provengono gli Armagnac Ténarèze, spesso potenti e corposi. L'Haut-Armagnac, noto anche come Armagnac Blanc a causa del calcare affiorante in questa parte del paese, comprende il dipartimento orientale di Gers e parte di Lot et Garonne.

I vitigni ammessi nella produzione dell'Armagnac sono dieci, ma sono quattro quelli che donano personalità allo spirito. L'Ugni Blanc è l'uva da distillazione per eccellenza. Produce vini acidi, poco alcolici, che dopo la distillazione producono acquaviti e liquori di qualità. Questo vitigno si adatta altrettanto bene a tutti i

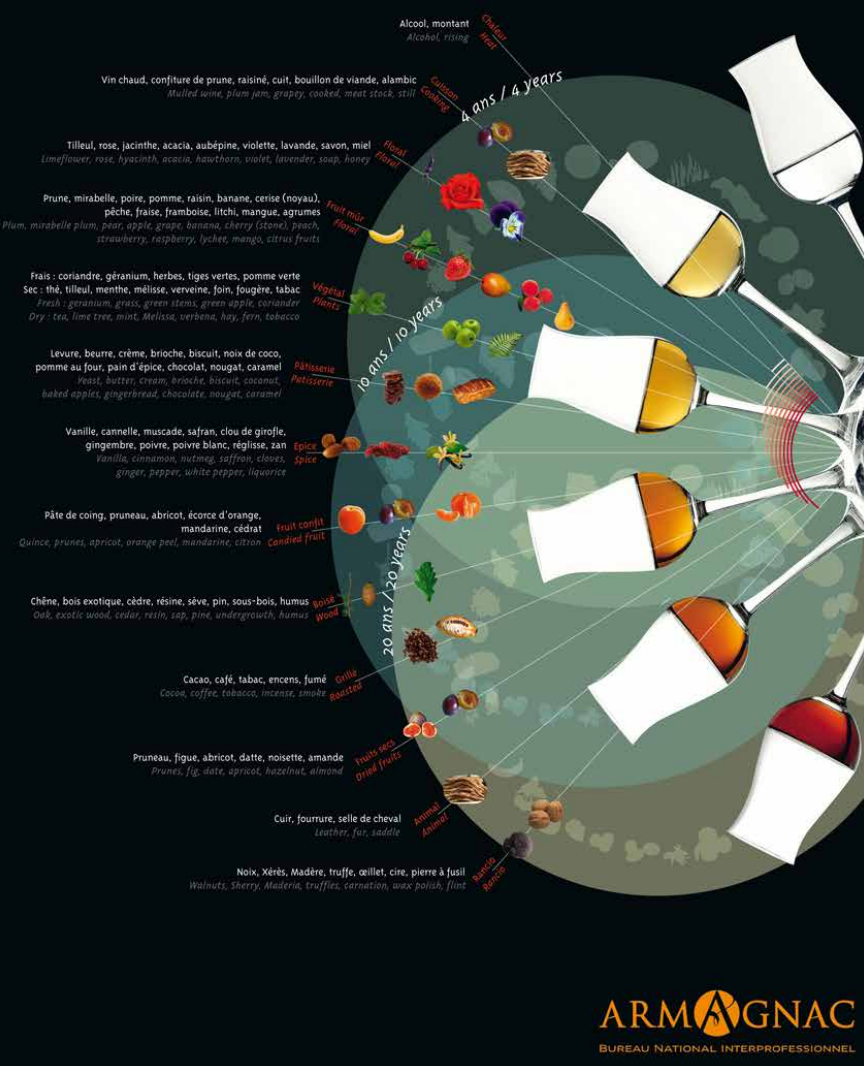


terroir dell'Armagnac.

La Folle Blanche è il vitigno più conosciuto, l'uva storica dell'Armagnac. Un tempo chiamata "Piquepoult", dominava la vigna prima della sua distruzione da parte della fillossera nel 1878. La Folle Blanche produce un'acquavite fine, spes-



## LES ARÔMES DE L'ARMAGNAC THE PERFUMES OF ARMAGNAC



so floreale ed elegante, particolarmente apprezzata per i giovani Armagnac.

Il Baco (precedentemente chiamato "Baco 22A") è un ibrido ottenuto dalla Folle Blanche e dal Noah dopo la filossera e trae il nome dal suo creatore. Il Baco si è adattato molto bene ai terreni sabbiosi. Ai Bas-Armagnac regala rotondità, dolcezza e aromi di frutta matura, specialmente dopo un lungo invecchiamento. Oltre alla sua ricchezza organolettica, il Baco ha un altro vantaggio, è un'uva robusta che richiede quindi un minor uso di trattamenti fitosanitari, ed è per questo che è stata definitivamente registrata tra le specifiche della DOC, dopo avere corso il rischio di rimanerne fuori nel 2011 in seguito alle verifiche degli organi preposti.

Il Colombard è ampiamente utilizzato e apprezzato nella vinificazione dei Côtes de Gascogne. I suoi aromi fruttati e speziati sono apprezzati nei blend. La vendemmia viene effettuata a ottobre. Dopo la fermentazione si ottiene un vino generalmente acido e povero di alcol, ma con la capacità di conservare tutta la sua freschezza e i suoi aromi fino alla distillazione. La distillazione avviene con

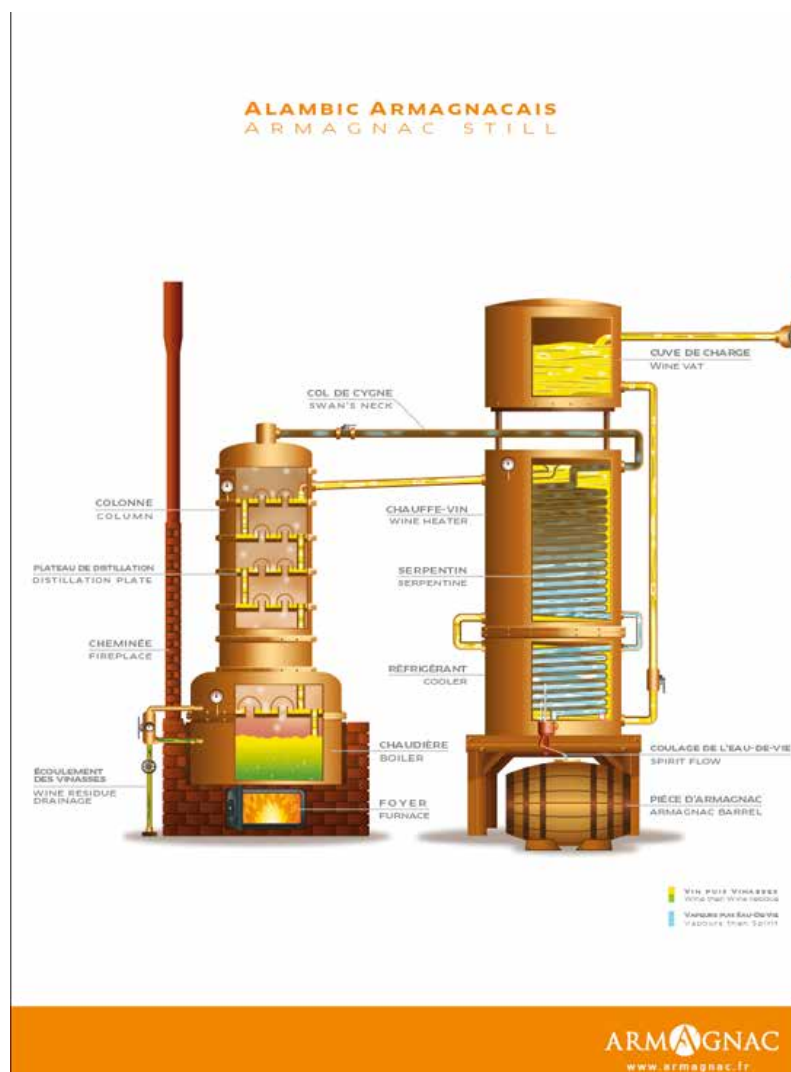
il tradizionale alambicco armagnacais.

L'identificazione degli alambicchi, le loro capacità, il numero di vassoi, devono essere conformi alle regole stabilite dalla denominazione. Stessa metodica procedura di controllo avviene per l'invecchiamento. Tutti i controlli sono effettuati dall'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO). La distillazione viene praticata durante l'inverno, comunque entro il 31 marzo dell'anno successivo alla raccolta. Negli ultimi anni questa data è stata anticipata da un decreto annuale.

Circa il 95% dell'Armagnac si ottiene con uno specifico alambicco Armagnacais, a distillazione continua, brevettato nel 1818 da Sieur Tuillière, un contadino di Auch. All'uscita il distillato ha un abv che può variare dal 52% al 72%, (ma tradizionalmente è tra il 52% e il 60%). In questa fase, l'Armagnac è già di grande ricchezza aromatica: molto fruttato (prugna, uva) e spesso floreale (fiore di vite o tiglio). Invecchiando acquisterà complessità e dolcezza.

L'importanza ambientale dell'uso del 95% dell'alambicco Armagnacais è evidenziata da uno studio del BNIA, sul carbonio sviluppato e una diagnosi energetica della produzione di Armagnac. Questo lavoro dimostra che l'uso dell'Armagnacais riduce da 4 a 5 volte il consumo energetico e la riduzione delle emissioni di gas serra è ovviamente proporzionale. Spesso il combustibile è il legno, e inoltre, utilizzando vino al posto dell'acqua per condensare i vapori alcolici, non c'è spreco di acqua o energia per raffreddare e riciclare l'acqua.

Gli Armagnac sono tra i distillati più lungamente sottoposti a invecchiamento, tuttavia, dal più giovane alle annate più datate, non esiste un confine aroma-



tico brutale tra un VSOP (più di 4 anni in legno) e un Hors d'Age (più di 10 anni). Dopo venti anni, molti Armagnac sono chiamati "rancio", un termine che descrive una grande maturità. Per comprendere le etichette che adornano le bottiglie, è necessario conoscere le sigle utilizzate per descrivere gli invecchiamenti. Dal 2010 le indicazioni di età in etichetta sono state semplificate. Le menzioni di età si riferiscono sempre all'età del più giovane distillato che entra nella miscela. Generalmente indicano 15 anni, 20 anni, 30 anni, ecc. Vi sono poi le denominazioni commerciali come le Tre Stelle \*\*\* o VS (1-3 anni), VSOP (4anni +), Hors d'Age, X.O (10anni +). Nei millesimati si specifica in etichetta l'annata della vendemmia e l'invecchiamento minimo è di 10 anni.

Esiste anche un Blanche Armagnac, una "Appellation d'Origine Contrôlée", na-





ta nel 2005 dalla volontà dei produttori che conservavano parte delle acquaviti per proprie esigenze, in particolare gastro-

nomiche. Proveniente dallo stesso terroir dell'Armagnac da vigneti designati, è uno spirito bianco tutto frutta e freschezza grazie alla sua conservazione in contenitori inerti. Può essere commercializzato non prima dei 3 mesi dalla distillazione che viene effettuata a temperature più alte del solito. I vitigni possono essere utilizzati puri o assemblati.

Meregalli Spirits importa in Italia alcuni dei brand più iconici del panorama Armagnac. Tra i dipartimenti di Gers e Landes, nel Bas Armagnac, si estendono i terreni del Domaine Laberdolive, azienda familiare nata a Escoubes nel 1886. L'azienda è uno dei nomi più altisonanti dell'Armagnac, conta quaranta ettari vitati, è specializzata in distillati estremamente vecchi, conta due alambicchi con il più antico che risale al 1893. Tutti i Bas Armagnac Laberdolive, oltre a essere di elevata qualità si distinguono per una presenza di tannini molto soft e per forti aromi di frutti maturi.

**Laberdolive Les Sables Fleuves Bas Armagnac (42°)** è un Hors d'Age ottenuto da un blend di distillati di Baco, Colombard, Ugni-blanc, Folle Blanche. Dopo la pressatura i succhi dei vari vitigni vengono assemblati, tranne il Folle Blanche che viene distillato e invecchiato separa-



tamente. Le acquaviti maturano in fusti di quercia cresciuta nella proprietà. Alla vista si presenta ambrato e limpido, con riflessi dorati. Al naso arriva con sentori delicati, note di fiori secchi e sfumature vanigliate. In bocca è morbido e soave, con i tannini che rimangono discreti e non invadenti. In persistenza spiccano gli aromi di pepe e arancio.

**Laberdolive Domaine de Jaurey Bas Armagnac Vieux.** Nel comune di Laujuzan a sud di Bordeaux troviamo la Maison Samalens fondata nel 1882 da Jean Samalens che continuò la tradizione di famiglia. Le generazioni si sono susseguite sino agli attuali Pierre e Philippe che gestiscono la cantina. La cantina di invecchiamento risale al XIX secolo, la distilleria è stata rimodernata nel 1973. Con i suoi otto alambicchi è una delle

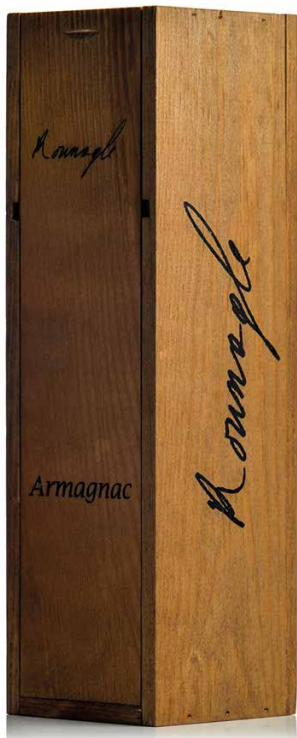


più importanti della regione. Per la quasi totalità, tutti i suoi vini provengono dalla zona del Bas Armagnac e da un piccolo territorio denominato tradizionalmente Gran Bas Armagnac.

**Samalens Bas Armagnac Vieille Relique (42°).** I vini utilizzati sono ottenuti da Ugni Blanc, Folle Blanche e Colombard, è distillato per il 75% con metodo continuo e per il 25% con pot still. Di colore mogano brillante, al naso è sottile con sfumature speziate e di rovere. Al palato ha una complessità evolutiva con sentori speziati e legnosi. La persistenza è lunga, piena e calda con accenni di vaniglia.

A Larroque sur l'Osse, vicino la città di Condom troviamo la distilleria Rounagle. Siamo nel Nord Ovest della Francia, in Ténarèze, territorio Appellation Armagnac dove il nobile distillato si produce da centinaia di anni. Oggi la tenuta agricola di Rounagle conta 23 ettari coltivati a vigneto e 10 dedicati all'agricoltura biologica. Nel mese di ottobre 2015, subito dopo la vendemmia, Hugues Amesland,





#### ROUNAGLE

IN ALTO A  
DESTRA  
HUNGUES  
AMESLAND.  
IN BASSO, LA  
CANTINA.



già CEO di Armagnac Samalens, comprò tenuta e distilleria Rounagle, al tempo proprietà di due fratelli che producevano distillati di vino ma solo per il blending.

È così che Hugues ha scoperto e acquisito Rounagle: mentre comprava degli Armagnac per il blending. Intraprendendo la sua nuova avventura Hugues Amesland decise di condensare storia, arte vitivinicola e conoscenza tecnica per realizzare qualcosa di straordinario.

Gli Armagnac Rounagle, fruttati e espressivi, sono ottenuti dalla distillazione di Ugni Blanc e Colombard, la distille-

ria ha un unico alambicco a distillazione continua ma il piano di rinnovamento prevede l'arrivo di altri due impianti.

**L'Armagnac Ténaréze Rounagle 50 Ans (46,3°)** è prodotto in esclusiva per Meregalli Spirits e rientra nella speciale selezione Lion's Choice. Questo spirito impiega i quattro vitigni e invecchia per almeno 50 anni. Si presenta con colore noce e riflessi di mogano. Al naso ha un aroma intenso di legno antico con note leggermente vanigliate. In bocca è molto ampio con un buon sentore di legno antico e buona persistenza aromatica.